FD 127 notice: notice_PC461/462 24/10/07 10:41 Page 1

White Brown
ELECTROMENAGER

ISERAN

FD 127 – Fondue électrique

Electric fondue

MODE D'EMPLOI
USER MANUAL

WEB

FRANÇAIS

WHITE & BROWN *vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance.*
Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité.
Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.

CONSIGNES DE SECURITE

Dans toute utilisation d'appareils électriques,
des précautions de base sont à respecter.
Lire attentivement cette notice avant la première utilisation de l'appareil.

- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique.
  Si ce n'est pas le cas, adressez-vous au revendeur et ne branchez pas l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes irresponsables.
  Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation.
  Ne pas utiliser l'appareil si lecordon est endommagé.
  Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par un service technique agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité ni la garantie du constructeur.
  Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni dans quelque autre liquide.
  Ne pas placer l'appareil dans le lave-vaisselle.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Débrancher l'appareil s'il présente des anomalies de fonctionnement, après utilisation ou avant chaque nettoyage ou entretien.
  Toute réparation sur l'appareil doit exclusivement être faite par un service technique agréé.
  Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur et toujours le placer dans un environnement sec.
  Ne jamais utiliser l'appareil avec d'autres ustensiles que ceux fournis.
  Cela pourrait constituer un danger et risquerait d'endommager l'appareil.
  Ne jamais tirer l'appareil par le cordon d'alimentation.
  Ne pas laisser pendre le cordon et vérifier qu'on ne puisse pas se prendre dedans par accident. Ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil ni le plier.
- Utiliser l'appareil sur une surface plane et stable.
  Réserver cet appareil exclusivement pour préparer les fondues.
  Cuire ou frire uniquement des aliments.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsque la matière grasse ou tout autre contenu est encore chaud. Attendre le complet refroidissement pour le déplacer et le nettoyer.
  Toujours tenir l'appareil par la poignée et bien le débrancher au préalable.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans matière grasse ou à vide.
  Respecter les niveaux minimum et maximum de remplissage.
  Ne jamais dépasser le niveau maxi, afin d'éviter tout risque de débordement dangereux.
- Ne jamais surcharger le caquelon avec une quantité trop importante d'aliments :

cela pourrait causer des débordements et les aliments sur le dessus ne cuiraient pas correctement.

- Il est indispensable d'entretenir l'appareil dans un bon état de propreté, et de le nettoyer après chaque usage.
- Bien vérifier que le cordon d'alimentation ne soit jamais en contact avec les parties chaudes de l'appareil. NE PAS TOUCHER LES PARTIES CHAUDES DE L'APPAREIL.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, les parties chaudes de l'appareil ne doivent pas être en contact avec des matériaux inflammables tels que rideaux ou linge de maison.
- Ne jamais couvrir l'appareil avec quelque matière que ce soit.
- L'appareil et le caquelon peuvent atteindre des températures élevées au cours du fonctionnement. L'huile ou les préparations grasses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe.
  Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
  Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement trop longtemps.
  Ne pas oublier d'éteindre l'appareil et de le débrancher après usage.
  Avant de débrancher, régler le sélecteur de température sur la position la plus basse.
- Utiliser l'appareil dans une pièce à la ventilation adaptée.
- Ne pas mélanger différentes huiles de cuisson.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE
DE LA MAUVAISE UITLISATION DE L'APPAREIL.
CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1 – Caquelon
2 – Poignée du caquelon
3 – Fourchettes
4 – Support de fourchettes
5 – Plaque chauffante
6 – Thermostat
7 – Eclairage d'ambiance et témoin de fonctionnement

AVANT EMPLOI

- Débarrasser l'appareil, le caquelon et les accessoires de tous leurs emballages.
  Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, l'essuyer soigneusement avec un chiffon légèrement humide. Sécher soigneusement.
  Vérifier que la plaque de cuisson soit bien sèche avant de brancher l'appareil.

PREMIERE UTILISATION

- Deux traits symbolisent les niveaux mini et maxi à l'intérieur du caquelon.
  Pour une fondue à l'huile, verser une quantité d'huile comprise entre ces deux niveaux.
  Toujours placer le support à fourchettes dans le caquelon avant d'allumer l'appareil.
- Utiliser une huile adaptée à la friture.
  Les pains d'huile solides ne sont pas recommandés avec cet appareil.
- Pour une fondue au fromage, verser le fromage et les autres ingrédients dans le caquelon avant d'installer le support à fourchettes.
- Installer ensuite le caquelon sur la plaque de cuisson de l'appareil et brancher.
  Régler la température sur la position souhaitée.
- Lorsque l'appareil est allumé, l'ampoule de l'éclairage d'ambiance s'allume, faisant

aussi office de témoin lumineux de fonctionnement.

- Quand la fondue est allumée, le thermostat maintient le contenu du caquelon à température stable. Un léger déclic se fait entendre au fur et à mesure de la régulation.
- Au cours de l'utilisation, prendre toutes les précautions utiles pour retirer les aliments chauds du caquelon et bien vérifier la cuisson, en particulier pour la viande.
- En fin d'utilisation, débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le déplacer.

Attention :

Vérifier que la cuisson est satisfaisante à l'extérieur comme au cœur des aliments.
Toujours débrancher l'appareil après emploi.
Ne jamais laisser l'appareil branché et allumé après usage.
Ne pas utiliser cet appareil pour chauffer les pièces.
Ne pas laisser l'appareil en fonc tionnement sans surveillance.
La poignée du caquelon devient chaude pendant l'utilisation. Si besoin de déplacer l'appareil en cas d'urgence, toujours utiliser une manique ou un gant isolant pour le saisir.

NETTOYAGE

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil et le laisser complètement refroidir.
- Nettoyer la partie électrifiée de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide afin de le débarrasser de toute trace d'huile, d'aliment ou de poussière.
  Bien sécher et essuyer.
  NE JAMAIS IMMERGER LA PARTIE ELECTRIFIEE DE L'APPAREIL dans l'eau ou quelque liquide que ce soit.
- Le caquelon et les fourchettes peuvent être nettoyés dans l'eau additionnée de liquide vaisselle. Il n'est pas recommandé de les placer au lave-vaisselle.
- Ne pas nettoyer avec des matières abrasives ou des substances corrosives afin de ne pas détériorer les surfaces.
- Changer régulièrement l'huile de fondue.

RANGEMENT

- Attendre le complet refroidissement de l'appareil avant de le ranger.
- Si l'appareil est entreposé avec de l'huile à l'intérieur, le placer dans un endroit abrité et sécurisé, et le couvrir pour éviter les salissures, notamment par la poussière.

POUR DE MEILLEURS RESULTATS

Ne pas ajouter d'ingrédients trop humides dans l'huile de cuisson.
Des aliments trop humides peuvent causer des fumées et des débordements.
Les aliments à cuire doivent être coupés en dés réguliers afin de permettre une cuisson homogène.
Beaucoup d'aliments peuvent être recouverts de pâte type pâte à beignets avant cuisson à l'huile. Toujours attendre que le bain de fondue ait atteint la température désirée avant de plonger les aliments.
Ne jamais surcharger le caquelon.

FD 127 notice: notice_PC461/462 24/10/07 10:41 Page 6

QUELQUES RECETTES

❑ FONDUE SAVOYARDE

Pour 4 personnes

- 500 g de beaufort
- 400 g de comté
- 300 g de tome de Savoie
- 3 verres de vin blanc
- 1 cuillère à café de Maïzena
- 1 gousse d'ail
- 1 gros pain de campagne à croûte

Coupez le pain en morceaux pour qu'il durcisse.
Otez les croûtes du fromages et coupez-le en lamelles.
Faites dissoudre une cuillère de Maïzena dans un demi-verre de vin blanc.
Frottez le caquelon avec la gousse d'ail jusqu'à usure de l'ail.
Mettez à chauffer le vin blanc dans le caquelon (th. 2).
Quand il commence à mousser, baissez le feu et ajoutez petit à petit les fromages en lamelles en remuant avec une cuillère en bois en formant des "8".
Quand tout le fromage est fondu, ajoutez la Maïzena dissoute dans le vin.
Servez sans attendre.

❑ FONDUE BOURGUIGNONNE ET SES SAUCES

Pour 6 personnes

- 1,2 kg de boeuf de première catégorie (faux-filet, filet)
- huile d'arachide
- 1 brindille de thym, 1 feuille de laurier
- sauces diverses, selon les goûts

Coupez la viande en petits cubes.
Faites chauffer l'huile dans le caquelon avec le thym et le laurier (th. maxi).
Dès que l'huile est chaude, retirez les éléments aromatiques et commencez à cuire la viande.
Ajustez le thermostat en fonction du grillage souhaité.
Servez avec les sauces de votre choix :

A partir d'un bol de mayonnaise :

- Tartare : ajoutez 2 cuillères à soupe de câpres, persil et cornichons hachés.
- Aïoli : ajoutez 2 gousses d'ail finement pilées.
- Curry : ajoutez 1 cuillère à soupe de curry en poudre et 1 cuillère à café de ketchup.

A partir d'un bol de crème fraîche :

- Verte : ajoutez 1 cuillère à soupe de fines herbes hachées (persil, ciboulette, estragon), sel, poivre et un filet de citron.
- Céleri : ajoutez 3 cuillères à soupe de céleri rave râpé, 2 cuillères à soupe de noix pilées et un filet de citron.
- Cocktail : ajoutez 2 cuillères à soupe de ketchup et 1 cuillère à soupe de whisky.

A partir d'un bol de coulis de tomate :

- Piquante : *ajoutez une bonne pincée de poivre de Cayenne et quelques gouttes de Tabasco.*
- Aux anchois : *ajoutez 3 ou 4 filets d'anchois pilés et quelques câpres.*
- Au poivron : *ajoutez 1 poivron préalablement grillé et haché menu.*

❑ **FONDUE BRESSANE**

Pour 6 personnes

- 6 escalopes de dinde ou de poulet
- 2 jaunes d'oeuf
- chapelure
- huile de pépins de raisin

Coupez la viande en dés. Battez les jaunes d'œuf. Mettez l'huile à chauffer dans le caquelon (th maxi).
Présentez à table la viande, une coupelle avec les œufs battus et une coupelle de chapelure.
Dès que l'huile est chaude, chaque convive trempe la viande dans l'œuf puis la chapelure et fait cuire dans le caquelon. Ajustez le thermostat au fur et à mesure de la cuisson.

❑ **FONDUE DE POISSONS**

Pour 4 personnes

- 800 g de poissons non gras (lotte, rascasse, noix St Jacques ...)
- 1 cube de court bouillon

Pour les sauces :
- 400 g de fromage blanc à 0% de mg
- 1 échalote hachée
- Quelques brins d'herbes fraîches au choix coriandre, basilic, ciboulette
- Curry doux
- Poudre de cumin
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de concentré de tomates
- Sel, poivre

Détaillez les poissons en cubes de 2 cm de côté.
Arrosez-les de jus de citron et réservez au frais.
Préparez plusieurs ramequins avec vos sauces : fromage blanc, sel et curry ; fromage blanc, concentré de tomate, basilic, sel, poivre ; fromage blanc, moutarde, ciboulette, échalote ; fromage blanc, ciboulette, sel, poivre et cumin.
Délayez le cube de court bouillon dans 3/4 l d'eau chaude et versez dans le caquelon.
Portez à ébullition.
Plongez les morceaux de poisson pour une cuisson de 2 minutes environ.
Assaisonnez avec les sauces.
Servez accompagné de salade et de riz blanc.

❑ **FONDUE THAÏLANDAISE**

Pour 6 personnes

- 1 kg de grosses crevettes
- 500 g de lotte
- 150 g de germes de soja
- 250 g de brocolis
- 1 bocal de soupe de poisson (850 ml)
- 20 cl de lait de coco
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1 bouquet de coriandre
- 1 tige de citronnelle
- 1 gousse d'ail
- 1 piment rouge
- 1 noix de gingembre frais
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 6 petites épuisettes à fondue asiatique

Découpez la lotte en cubes de 2cm.
Otez les queues et les têtes des crevettes et décortiquez-les.
Emincez les brocolis. Au fond du caquelon, faites revenir dans l'huile le gingembre râpé, l'ail écrasé, le piment et la citronnelle émincée.
Versez la soupe de poisson, le lait de coco et le curry.
Portez à ébullition et maintenez à frémissement 10 min.
Ajoutez le bouquet de coriandre haché. Retirez le piment.
Utilisez les épuisettes pour faire cuire le poisson, les crevettes et les légumes dans le bouillon.
Servez avec un riz thaï.

❑ Fondue au chocolat

Pour 6 personnes - Préparation : 15 min - Cuisson : 5 min

- 300g de chocolat noir riche en cacao
- 10 cl de crème liquide
- 15 cl de lait
- 50 g de beurre
- 1/2 cuillère à café de vanille en poudre
- 250 g de brioche
- 1/2 boîte d'ananas en tranches
- 3 bananes
- le jus d'un 1/2 citron

Coupez la brioches en gros dés.
Coupez les fruits en morceaux et arrosez-les de jus de citron.
Cassez le chocolat en morceaux dans le caquelon avec le lait.
Faites chauffer sur feu très doux (th. 1) pour faire fondre le chocolat.
Hors feu, incorporez le beurre, puis la crème liquide. Parfumez de vanille.
Trempez les morceaux de fruits et les dés de brioche dans la sauce au chocolat.

Cette fondue est également délicieuse avec des morceaux de nougats, de bonbons ou d'autres fruits (fraises, framboises, litchis…).

ENGLISH

Congratulations for having chosen this ***WHITE & BROWN*** *product, and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality.*

WHITE & BROWN *creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.*

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances,

basic safety precautions should always be followed, including the following :

- Please **READ THESE INSTRUCTIONS** carefully before using the appliance.
- Please **SAVE THESE INSTRUCTIONS** for your future reference.
- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when in use. Keep out of reach of children or incompetent persons.
- From time to time check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever.
- Never place it into the dishwasher.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician (*).
- Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
- All repairs should be made by a competent qualified electrician (*).
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could constitute a danger to the user and risk damage to the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Stand the appliance on a flat surface to prevent it from falling over.
- Only use the appliance as a fondue. Only cook fryable and consumable foodstuff.
- Wait until the appliance is completely cool before moving, cleaning or storing it. Always carry the pan by the handle. Always unplug the appliance before handling it.
- Never operate the appliance without oil or food in it. Ensure that the oil level is always between the minimum and maximum marks inside the bowl. Never overfill as hot oil might be ejected.
- Do not overfill the fondue with food as this may cause the oil to overflow and food at the top of the pan may not be cooked properly.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
- Make sure the cord never comes in contact with the hot parts of the appliance. Be aware never to touch these hot parts.
- Make sure the hot parts of the appliance are not exposed to inflammable materials, such as

curtains, tablecloth, as a fire might occur.
- Never cover the appliance with any kind of material.
- REMARK : the fondue and pan can reach high temperatures when in use. Oil and fat preparations might catch fire if overheated. Be extremely cautious never to leave your fondue in use for long periods. Do not forget to switch off the appliance (by unplugging it) once your preparation is ready and the fondue is no longer in use. Before pulling the mains plug, switch the temperature selector to the lowest position.
- Provide proper ventilation when using the appliance.
- Do not mix different types of cooking oil for use with this fondue.

(*) Competent qualified electrician : after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger.

SAVE THESE INSTRUCTIONS !

DESCRIPTION OF APPLIANCE

1 – Cast iron pan
2 – Handle
3 – Forks
4 – Forks holder
5 – Heating plate
6 – Thermostat
7 – Flickering ambience candle and power on indicator

BEFORE USE

Remove all packaging from the fondue and pan including the items inside the pan.
Before you use fondue for the first time, we recommend that you wipe the inner surface of the pan, fondue forks, outside of the fondue fryer with a slightly damp cloth.
Dry thoroughly -this will remove any residue from the manufacturing process.
Ensure the surface of the cooking plate is dry before use.

USING FOR THE FIRST TIME

When using oil add the required amount of oil to the bowl, ensuring that this level is between the min and max levels marked on the inside bowl. Always put the fork ring onto the pan before switching on.
We recommend that you use a liquid oil which is suitable for fondue frying.
Check the label on the bottle. Solid fat is not recommended for use with this fondue.
When using the fondue for heating cheese: add the cheese and other ingredients to the pan and place the fork ring onto the pan.
Place the pan onto the fondue cooking plate then plug in the appliance to the power supply.
Adjust the temperature control to the required setting.
When the fondue is switched on, the ambience light is on, acting as a “power on” indicator light.
When the fondue is switched on the thermostat will cycle on and off during use to keep the food in the pan at an approximately constant temperature. You will hear a clicking sound as the thermostat switches on and off.
When using the fondue be careful when taking food out of the hot pan and check that all food is cooked thoroughly, in particular meat foods.
When you have finished using the fondue allow the pan and appliance to cool down before moving it.

Warning :

Ensure the food is thoroughly cooked inside and out.
Always unplug the fondue after use. Never leave the appliance switched plugged in after use.
Do not use this appliance as a room heater.
Never leave the appliance unattended when it is switched on.
The handle of the pan will get hot during use so always use a kitchen glove (gauntlet) if the pan must be moved in an emergency situation.

CLEANING

Before cleaning, unplug and wait until the appliance has cooled down.
Wipe the Fondue with a warm damp cloth ensuring no moisture, oil or grease gets inside the electrical appliance. Do not immerse the electrical appliance in any liquid!!
The Pan and Fondue Forks may be immersed in hot soapy water, we do not recommend dish washing these items.
Do not clean any of the appliance with any strong detergents, abrasive cleaners, pads or steel wool, as this will damage the surfaces.
Change the fondue oil regularly. Pour out the old cool oil from the pan carefully and dispose of it thoughtfully.

STORING

Wait until the fondue is completely cool before storing.
If the pan is stored with cold oil in it remember to place it in a safe place. It is a good idea to cover the oil to avoid contamination such as dust.

FOR BEST RESULTS

Do not add very ‘wet’ food into hot frying oil. Very ‘wet’ food can cause the oil to ‘foam’ and may overflow.
Food for fondue frying should be cut roughly of the same size to ensure the food cooks evenly and thoroughly.
Many types of food can be coated before fondue frying - typical coatings are batter or breadcrumbs.
Always wait until the fondue oil has reached the desired temperature before adding the food.
Do not overfill the pan.

FD 127 notice: notice_PC461/462 24/10/07 10:41 Page 14

FD 127 notice: notice_PC461/462 24/10/07 10:41 Page 15

Indications relatives à la protection de l'environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques.
Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.
Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

Instructions on environment protection

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.
The materials are recyclable as mentioned in its marking.
By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.
Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.

WEB

05/07